KIKKOMAN

Gulaschsuppe nach Großmutters Art

Gesamtzeit **140 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

750 g	Rinds- und Schweinegulasch
2	Knoblauchzehen
400 g	Zwiebeln
800 g	Kartoffeln
4	rote Paprikaschoten grüne Paprikaschoten
3 EL	Butterschmalz
200 g	Tomatenmark
2	Tomaten aus der Dose
250 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
2 TL	gemahlener Pfeffer
3 TL	Paprikapulver edelsüß
2 TL	Paprikapulver scharf
0,5 EL	Thymian

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Gulasch trocken tupfen.

Schritt 2

Knoblauch und Zwiebeln abziehen, Knoblauch zerdrücken und Zwiebeln würfeln.

Schritt 3

Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

Schritt 4

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Schritt 5

Butterschmalz erhitzen, Fleisch dazugeben und anbraten. Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen und ebenfalls anbraten.

Schritt 6

Gemüse und Kartoffeln zugeben und andünsten. 750 ml Wasser, Tomatenmark und Tomaten dazugeben, aufkochen und ca. 90 Minuten garen.

Schritt 7

Suppe mit Teriyaki Marinade & Sauce, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian würzen und servieren.